

Châlons en champagne
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI



MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées
Chou blanc râpé
vinaigrette moutarde


 Sauté de porc lr
sauce estragon
 S/P : Sauté de dinde lr
sauce estragon
Penne rigate

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

 Fruit bio
au choix*

* Aide UE à destination des écoles

Taboulé

 Parmentier de colin d'Alaska et saumon pmd, purée

Petit fromage frais sucré

Fruit frais



****Menu végétarien****

Haricots beurre et maïs
Haricots verts à l'échalote

Quenelle nature sauce végétale crémée



 Riz bio

Tomme blanche
Fromage Carré

  Crème dessert bio à la vanille
Crème dessert saveur chocolat

**** Repas de printemps ****

Concombre en rondelles
sauce bulgare

  Sauté d'agneau vf sauce paprika et persil
Brocolis au persil

 Saint Nectaire aop

Gâteau moelleux au chocolat

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Viande Française


Produit local